

RECHEIOS & COBERTURAS

Nutella®, coco, limão,
leite Ninho®, laranja,
e MUITO MAIS!



O recheio não
vai ao fogo!

RECHEIO DE
MUSSE DE LIMÃO
E COBERTURA
DE GANACHE

72
RECEITAS
COM FOTO!



RECHEIOS DE LEITE
CONDENSADO
E DE MORANGO

Prontos em 15
minutinhos!



5 COBERTURAS
com até
5 ingredientes!



Nutella®

Chocolate branco
com limão

Caramelo

Morango

Chocolate
com laranja

Brasil Jornais



*Confira os principais Jornais e
Revistas do Brasil*

Acesse nosso Canal no Telegram

Clique aqui:  t.me/Brasiljornais

Opções é o que não faltam!

Nas próximas páginas, você vai encontrar diversas receitas práticas, versáteis e deliciosas de recheios e coberturas para tudo: você pode usar em um bolo simples, um bolo decorado para festas e até em sobremesas, como pavês, por exemplo. Tem uma opção mais incrível e deliciosa do que a outra, para não faltarem opções para você ter sempre a mão! Confira outras receitas especiais em nosso site: www.guiadacozinha.com.br

Abraços da Redação

Índice

1 massa, 10 recheios	4
Toque de chef!	14
Tradicionais e deliciosos	22
Só chocolate	30
Bolo 3 chocolates	11
Bolo-cocada de morango	9
Bolo com musse de chocolate branco com licor	20
Bolo com recheio de doce de leite e nozes	17
Bolo com recheio de leite condensado e de morango	26

Bolo com recheio de musse de limão e cobertura de ganache	10
Bolo de abacaxi com ameixas	25
Bolo de abacaxi com morango	28
Bolo de amêndoas	19
Bolo de amendoim	18
Bolo de brigadeiro	11
Bolo de brigadeiro trufado	7
Bolo de café	16
Bolo de cenoura com frutas secas e nozes	9
Bolo de chocolate com baba de moça e morangos	29

Bolo de chocolate com camadas de musse	20
Bolo de chocolate com nozes	10
Bolo de chocolate e nozes molhadinho	13
Bolo de coco com morango	19
Bolo de coco e abacaxi	18
Bolo de doce de leite com abacaxi	27
Bolo de doce de leite com ameixa	27
Bolo de laranja	8
Bolo de milho com doce de leite	7
Bolo de morango em pedaços	25
Bolo de Ninho® com Nutella®	29
Bolo de nozes	21
Bolo de nozes com damasco	16
Bolo dois amores	8
Bolo gelado com geleia de morango	12
Bolo gelado de chocolate	17
Bolo mesclado crocante	24
Bolo-musse de caramelo	6
Bolo-musse de maracujá	6
Bolo-pão de mel	24
Bolo prestígio	21
Bolo prestígio gelado	12
Bolo puro chocolate	26
Bolo três chocolates	28
Bolo vulcão sensação	13



Bolo dois amores
PÁG. 8

COLABORADORES

Culinaristas

Adriana Rocha, Denise Bologna
Amantini, Mariana Maluf
Boszczowski e Vanessa Figueiredo

Revisão técnica

Alessandra Santos

1 massa, 10 recheios

Fotos: Guilherme Corrêa Produção: Juliana Garcia Receitas: Allane Lara Confeitaria Artesanal

Massa básica de pão de ló

- ◆ 9 ovos (claras e gemas separadas)
- ◆ 3 xícaras (chá) de açúcar
- ◆ 4 e 1/2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- ◆ 1 e 1/2 colher (sopa) de fermento em pó
- ◆ 1 e 1/2 xícara (chá) de água
- ◆ 1 colher (sopa) de essência de baunilha
- ◆ Margarina para untar

Na batedeira, bata as claras em ponto de neve e reserve. Ainda na batedeira, em outra tigela, bata as gemas e o açúcar até obter um creme claro. Adicione a farinha, o fermento, a água, a essência e bata até ficar homogêneo. Retire da batedeira, acrescente as claras em neve reservadas e mexa delicadamente. Despeje em uma fôrma redonda grande untada e leve ao forno médio, preaquecido, por 35 minutos ou até assar e dourar. Retire do forno, espere esfriar e desenforme. Utilize com o recheio que desejar.

Recheio de musse de morango

- ◆ 1 caixa de morangos (300g)
- ◆ 1 lata de leite condensado
- ◆ 1 caixa de creme de leite (200g)
- ◆ 1 xícara (chá) de chantilly pronto

No liquidificador, bata os morangos com o leite condensado e o creme de leite até ficar homogêneo. Retire do liquidificador, junte o chantilly e mexa delicadamente. Leve à geladeira até o momento de utilizar como recheio.



Recheio de brigadeiro branco com cereja

- ◆ 1 lata de leite condensado
- ◆ 1 caixa de creme de leite (200g)
- ◆ 50g de chocolate branco picado
- ◆ 100g de cerejas em calda escorridas e picadas

Em uma panela, leve todos os ingredientes, exceto a cereja, ao fogo médio, mexendo sempre, até engrossar. Retire do fogo, deixe esfriar e misture as cerejas. Utilize como recheio.



Recheio de musse de maracujá com chocolate

- ◆ 1 envelope de gelatina em pó sem sabor
- ◆ 1 caixa de creme de leite (200g)
- ◆ 1 lata de leite condensado
- ◆ 1 lata de suco de maracujá concentrado (use a lata de leite condensado vazia para medir)
- ◆ 100g de gotas de chocolate ao leite

Dissolva a gelatina conforme as instruções da embalagem e reserve. Bata no liquidificador o creme de leite, o leite condensado e o suco de maracujá até ficar homogêneo. Acrescente a gelatina e bata novamente até homogeneizar. Adicione as gotas de chocolate, misture com uma colher e leve à geladeira até o momento de utilizar.



Recheio de chocolate trufado

- ◆ 1 caixa de creme de leite (200g)
- ◆ 200g de chocolate ao leite derretido
- ◆ 1 lata de leite condensado

Misture o creme de leite com o chocolate derretido. Leve esta ganache ao fogo médio com o leite condensado, mexendo sempre, até ficar cremoso. Retire do fogo e espere esfriar antes de utilizar como recheio.



Inuista em diferentes combinações e crie novos sabores. É sucesso na certa!



Recheio de creme branco com abacaxi

- ◆ 1 lata de leite condensado
- ◆ 1 litro de leite
- ◆ 2 gemas peneiradas
- ◆ 1 colher (sopa) de essência de baunilha
- ◆ 2 colheres (sopa) de maisena
- ◆ 1 abacaxi inteiro picado
- ◆ 2 xícaras (chá) de açúcar
- ◆ 1 pau de canela

Em uma panela média, leve ao fogo médio o leite condensado, o leite, as gemas peneiradas, a essência de

baunilha e a maisena, mexendo sempre, até engrossar. Retire do fogo e deixe esfriar. Em outra panela, em fogo médio, cozinhe o abacaxi picado, o açúcar e a canela em pau por 30 minutos. Retire do fogo, retire a canela e deixe esfriar. Misture o creme branco com o abacaxi e leve à geladeira até o momento de utilizar.



Recheio de musse de limão

- ◆ 1 lata de leite condensado
- ◆ 1 caixa de creme de leite (200g)
- ◆ Suco de 2 limões
- ◆ 1 xícara (chá) de chantilly pronto

No liquidificador, bata o leite condensado, o creme de leite e o suco de limão até ficar homogêneo. Retire do liquidificador, junte o chantilly e mexa delicadamente. Se desejar, acrescente raspas de casca de limão. Leve à geladeira até o momento de utilizar como recheio.



Recheio cremoso de coco

- ◆ 1 lata de leite condensado
- ◆ 1 litro de leite
- ◆ 2 gemas peneiradas
- ◆ 1 colher (sopa) de essência de baunilha
- ◆ 2 colheres (sopa) de maisena
- ◆ 350g de coco em flocos

Em uma panela, leve todos os ingredientes ao fogo médio, mexendo sempre, até engrossar. Retire do fogo, espere esfriar e leve à geladeira até o momento de utilizar como recheio.



Recheio cremoso de paçoca

- ◆ 1 lata de leite condensado
- ◆ 1 caixa de creme de leite (200g)
- ◆ 8 paçocas tipo rolha esfareladas

Em uma panela, leve todos os ingredientes ao fogo médio, mexendo sempre, até ficar cremoso. Retire do fogo, espere esfriar e utilize como recheio.



Recheio de cappuccino

- ◆ 1 litro de leite
- ◆ 1 lata de leite condensado
- ◆ 2 colheres (sopa) de maisena
- ◆ 3 colheres (sopa) de chocolate em pó
- ◆ 1 e 1/2 colher (sopa) de café solúvel
- ◆ 3 colheres (sopa) de leite em pó
- ◆ 1 lata de creme de leite sem soro (300g)

Em uma panela, leve todos os ingredientes ao fogo médio, mexendo sempre, até engrossar. Retire do fogo, deixe esfriar e leve à geladeira até o momento de utilizar como recheio.



Recheio de doce de leite com nozes

- ◆ 1 lata de leite condensado cozido por 30 minutos na panela de pressão
- ◆ 1 caixa de creme de leite (200g)
- ◆ 150g de nozes picadas

Em uma tigela, misture o leite condensado cozido, o creme de leite e as nozes picadas até ficar homogêneo. Leve à geladeira até o momento de utilizar como recheio.





Foto: Stela Handia/Colaboradora - Produção: Stela Handia/Marta Olinda Cabral

Bolo-musse de maracujá

Tempo: 2h (+4h de geladeira) | Rendimento: 10 porções

Ingredientes

- 2 ovos
- 4 colheres (sopa) de margarina
- 1/2 xícara (chá) de leite
- 1 e 1/2 xícara (chá) de açúcar
- 4 colheres (sopa) de chocolate em pó
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo

- 1 pitada de sal
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- Margarina e farinha de trigo para untar e enfarinhar
- Polpa de maracujá para decorar

Recheio 1

- 1 lata de leite condensado

- 1/2 xícara (chá) de suco de maracujá concentrado
- 1 caixa de creme de leite (200g)

Recheio 2

- 170g de chocolate meio amargo derretido
- 1 caixa de creme de leite (200g)

Cobertura

- 1 xícara (chá) de creme de leite fresco gelado
- 2 colheres (sopa) de açúcar
- 1/2 xícara (chá) de chocolate meio amargo derretido

Na batedeira, bata os ovos, a margarina, o leite e o açúcar até ficar cremoso. Adicione o chocolate, a farinha e o sal, batendo para misturar. Misture o fermento com uma colher e despeje em uma fôrma de 25cm x 35cm untada e enfarinhada. Leve ao forno médio, preaquecido, por 30 minutos ou até assar e dourar. Desenforme morno e corte ao meio em três partes. No liquidificador, bata os ingredientes do recheio 1 até homogeneizar. Reserve na geladeira por 2 horas. Misture os ingredientes do recheio 2 e reserve. Bata o creme de leite fresco com o açúcar na batedeira até formar um chantilly. Sem parar de bater, junte o chocolate derretido, até homogeneizar. Coloque uma parte do bolo em uma travessa, espalhe o recheio 1, cubra com outra parte do bolo e espalhe o recheio 2. Cubra com a última parte do bolo e cubra todo o bolo com a cobertura, usando um saco de confeitar com bico pitanga. Decore com polpa e leve à geladeira por 2 horas antes de servir.

Bolo-musse de caramelo

Tempo: 1h15 | Rendimento: 8 porções

Ingredientes

- 3 ovos
- 4 colheres (sopa) de margarina
- 1 e 1/2 xícara (chá) de açúcar
- 1/2 xícara (chá) de leite
- 2 e 1/2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- Margarina e farinha de trigo para untar e enfarinhar

Recheio

- 1 e 1/2 xícara (chá) de açúcar
- 2 caixas de creme de leite (400g)
- 1/2 xícara (chá) de leite
- 1 envelope de gelatina em pó sem sabor
- 1 xícara (chá) de balas sabor caramelo tipo Toffees® picadas

Cobertura

- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de leite (use a lata de leite condensado vazia para medir)
- 2 colheres (sopa) de margarina
- 3 gemas peneiradas

Bata no liquidificador os ovos, a margarina, o açúcar, o leite e a farinha até homogeneizar. Misture o fermento com uma colher e despeje em uma fôrma de 25cm x 35cm untada e enfarinhada. Leve



ao forno médio, preaquecido, por 30 minutos ou até assar e dourar. Leve uma panela ao fogo médio com o açúcar até derreter e formar um caramelo claro. Desligue, misture o creme de leite, o leite e a gelatina dissolvida conforme as instruções da embalagem até ficar cremoso. Junte metade das

balas e reserve. Leve uma panela ao fogo médio com os ingredientes da cobertura, mexendo até engrossar levemente. Desenforme o bolo depois de frio, corte ao meio, espalhe o recheio de caramelo, cubra com a outra parte do bolo e espalhe a cobertura. Decore com as balas restantes e sirva.

Foto: Rodrigo Moreira - Jobz Fotografia/Colaborador Produção: Livia Budan - Jobz Fotografia



Bolo de milho com doce de leite

Tempo: 1h (+2h de geladeira) | Rendimento: 8 porções

Ingredientes

- 3 espigas de milho verde raladas
- 1 e 1/2 xícara (chá) de leite
- 3 ovos

- 4 colheres (sopa) de manteiga
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- Margarina e farinha de trigo para untar e enfarinhar

Recheio e cobertura

- 2 xícaras (chá) de creme de leite fresco gelado
- 1 colher (sopa) de açúcar
- 2 latas de leite condensado cozidas na pressão por 40 minutos

No liquidificador, bata o milho, o leite, os ovos, a manteiga e o açúcar até ficar homogêneo. Transfira para uma tigela e misture a farinha e o fermento com uma colher. Despeje em uma fôrma de 24cm de diâmetro untada e enfarinhada, e leve ao forno médio, preaquecido, por 30 minutos ou até assar e dourar. Retire, deixe amornar e corte ao meio. Para o recheio e cobertura, bata o creme de leite com o açúcar até ficar com consistência de chantilly. Adicione o leite condensado cozido e misture até homogeneizar. Coloque uma parte do bolo em um prato e espalhe 1/3 do creme. Cubra com a outra parte do bolo, coloque o creme restante dentro de um saco de confeitar com bico perlê e decore todo o bolo. Leve à geladeira por 2 horas. Sirva.

Bolo de brigadeiro trufado

Tempo: 1h40 (+2h de geladeira)
Rendimento: 12 porções

Ingredientes

- 4 ovos (claras e gemas separadas)
- 4 colheres (sopa) de manteiga
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 1 xícara (chá) de leite morno
- 2 e 1/3 de xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 xícara (chá) de chocolate em pó
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- Manteiga e farinha de trigo para untar e enfarinhar
- Raspas de chocolate meio amargo e brigadeiros prontos para decorar

Recheio e cobertura

- 2 latas de leite condensado
- 300g de chocolate amargo picado
- 2 colheres (sopa) de manteiga
- 4 colheres (sopa) de chocolate em pó
- 2 colheres (sopa) de rum
- 1 xícara (chá) de creme de leite fresco gelado

Na batedeira, bata as gemas, a manteiga e o açúcar até ficar cremoso. Adicione o leite, aos poucos, batendo sempre, até incorporar. Acrescente a farinha, o chocolate e o fermento, batendo para misturar. Junte as claras batidas em neve e misture delicadamente com uma colher. Despeje em uma fôrma de 24cm de diâmetro untada e enfarinhada, e leve ao forno médio, preaquecido, por 30 minutos ou até assar e dourar. Deixe amornar e



desenforme. Corte em três partes no sentido do comprimento e reserve. Para o recheio, leve uma panela ao fogo médio com o leite condensado, o chocolate meio amargo, a manteiga e o chocolate, mexendo até engrossar e desgrudar do fundo da panela. Desligue e misture com o rum. Bata o creme de leite fresco gelado na batedeira até ficar em ponto de chantilly. Misture com o creme de chocolate e reserve na geladeira por 30 minutos. Coloque uma parte do bolo dentro de uma fôrma

do mesmo diâmetro, espalhe 1/4 do creme de chocolate e alise bem. Coloque mais uma parte do bolo, mais 1/4 do creme de chocolate e finalize com a última parte do bolo. Aperte levemente para nivelar e leve à geladeira por 2 horas. Retire, desenforme sobre uma travessa e cubra todo o bolo com o creme de chocolate restante, alisando bem com uma espátula. Decore com brigadeiros, com raspas de chocolate, sirva ou leve à geladeira até o momento de servir.

Foto: Shutterstock Images Produção: Shutterstock



Bolo de laranja

Tempo: 1h20 Rendimento: 8 porções

Ingredientes

- 3 ovos
- 1 e 1/2 xícara (chá) de açúcar
- 1 e 1/2 xícara (chá) de suco de laranja
- 4 colheres (sopa) de margarina derretida

- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- Margarina e farinha de trigo para untar e enfarinhar
- Gomos de laranja para decorar

Recheio

- 1 lata de leite condensado
- 2 xícaras (chá) de suco de laranja
- 1 envelope de pó para suco sabor laranja
- 3 colheres (sopa) de maisena

Cobertura

- 1 e 1/2 xícara (chá) de geleia de laranja
- 1/2 xícara (chá) de água

No liquidificador, bata os ovos, o açúcar, o suco e a margarina. Despeje em uma tigela e misture a farinha e o fermento com uma colher até homogeneizar. Transfira para uma fôrma de 20cm de diâmetro untada e enfarinhada, e leve ao forno médio, preaquecido, por 35 minutos ou até assar e dourar. Deixe esfriar, desenforme e corte em três partes. Reserve. Em uma panela, leve os ingredientes do recheio ao fogo médio, mexendo sempre até engrossar. Desligue e deixe esfriar. Em outra panela, leve os ingredientes da cobertura ao fogo médio, mexendo até levantar fervura. Desligue e deixe esfriar. Em um prato, intercale camadas de bolo e de recheio, terminando em bolo. Cubra o bolo com a cobertura e sirva decorado com gomos de laranja.

Bolo dois amores

Tempo: 2h30 Rendimento: 12 porções

Ingredientes

- Brigadeiros e beijinhos enrolados para decorar

Bolo de coco

- 4 ovos
- 1/2 xícara (chá) de manteiga
- 1 e 1/2 xícara (chá) de açúcar
- 1 lata de creme de leite
- 1 xícara (chá) de leite de coco (200ml)
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- 1 xícara (chá) de coco ralado
- Margarina e farinha de trigo para untar e enfarinhar

Bolo de chocolate

- 4 ovos
- 1 xícara (chá) de chocolate em pó
- 1/2 xícara (chá) de óleo
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- 1 xícara (chá) de água fervente
- Margarina e farinha de trigo para untar e enfarinhar

Brigadeiro

- 2 latas de leite condensado
- 300g de chocolate ao leite picado
- 2 colheres (sopa) de manteiga
- 2 colheres (sopa) de chocolate em pó
- 1 caixa de creme de leite (400g)

Beijinho

- 1 lata de leite condensado
- 1 colher (sopa) de manteiga



- 100g de coco ralado
- 1 xícara (chá) de creme de leite

Para o bolo de coco, bata no liquidificador os ovos, a manteiga, o açúcar, o creme de leite e o leite de coco até homogeneizar. Despeje em uma tigela e misture com a farinha, o fermento e o coco. Transfira para uma fôrma de 24cm de diâmetro untada e enfarinhada, e leve ao forno médio, preaquecido, por 30 minutos ou até assar e dourar. Deixe esfriar, desenforme e reserve. No liquidificador, em outra tigela, bata os ingredientes do bolo de chocolate até homogeneizar e transfira para uma fôrma de 24cm de diâmetro untada e enfarinhada. Leve ao forno médio, preaquecido, por 30 minutos ou até assar e dourar. Deixe esfriar, desenforme e reserve. Para o brigadeiro, leve uma panela com o leite con-

densado, o chocolate, a manteiga e o chocolate em pó ao fogo baixo, mexendo até levantar fervura e desgrudar do fundo da panela. Desligue, misture o creme de leite e deixe esfriar. Reserve 1 xícara (chá) do brigadeiro. Para o beijinho, em uma panela, leve o leite condensado, a manteiga e o coco ralado ao fogo médio, mexendo até desgrudar do fundo da panela. Desligue, misture o creme de leite e deixe esfriar. Reserve 1 xícara (chá) do beijinho. Corte os bolos ao meio e acerte a massa do topo cortando com uma faca. Em um prato, coloque uma massa de chocolate e espalhe parte do beijinho. Coloque uma massa de coco e espalhe parte do brigadeiro. Repita as camadas com as massas e recheios restantes. Cubra metade do bolo com o beijinho reservado e a outra metade com o brigadeiro reservado. Decore com brigadeiros e beijinhos enrolados e sirva.



Foto: Stela Handa/Colaboradora Produção: Stela Handa/Elton Rodrigues

Bolo-cocada de morango

Tempo: 1h30 (+2h de geladeira) **Rendimento:** 8 porções

Ingredientes

- 5 ovos (claras e gemas separadas)
- 4 colheres (sopa) de manteiga
- 1 e 1/2 xícara (chá) de açúcar
- 1 xícara (chá) de leite de coco
- 1/2 xícara (chá) de leite
- 2 e 1/2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó

■ Manteiga e farinha de trigo para untar e enfarinhar

■ Coco fresco em lascas para polvilhar

Recheio

- 1 lata de leite condensado
- 100g de coco ralado
- 2 colheres (sopa) de manteiga
- 2 xícaras (chá) de morango picado

Cobertura

- 1 xícara (chá) de leite condensado
- 1/2 xícara (chá) de leite de coco

No liquidificador, bata as gemas, a manteiga, o açúcar, o leite de coco, o leite, a farinha e o fermento até formar uma massa homogênea. Despeje em uma tigela e misture as claras batidas em neve delicadamente com uma colher. Transfira para uma fôrma de 22cm x 30cm untada e enfarinhada, e leve ao forno médio, preaquecido, por 30 minutos ou até assar e dourar levemente. Deixe amornar, desenforme e corte ao meio. Reserve. Para o recheio, leve uma panela com o leite condensado, o coco ralado e a manteiga ao fogo médio, mexendo até engrossar. Misture o morango, desligue e deixe esfriar. Coloque uma parte do bolo em um prato, espalhe o recheio e cubra com a outra parte do bolo. Regue com os ingredientes da cobertura misturados e corte em pedaços. Polvilhe com coco em lascas e embrulhe, um a um, em papel-alumínio. Leve à geladeira por 2 horas antes de servir.

Bolo de cenoura com frutas secas e nozes

Tempo: 1h20 (+30min de geladeira)

Rendimento: 8 porções

Ingredientes

- 3 cenouras picadas
- 1 xícara (chá) de óleo
- 3 ovos
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (café) de canela em pó
- 1/2 xícara (chá) de ameixa seca picada
- 1/2 xícara (chá) de damasco seco picado
- 3/4 xícara (chá) de nozes picadas
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- Manteiga para untar
- Nozes picadas para polvilhar

Recheio e cobertura

- 400g de cream cheese
- 400g de manteiga sem sal amolecida
- 3 xícaras (chá) de açúcar de confeiteiro

Em um processador, bata as cenouras com o óleo e os ovos até ficar homogêneo. Transfira para uma tigela e misture o açúcar, a farinha e a canela com um batedor manual. Adicione a ameixa, o damasco, as nozes, o fermento e misture com uma colher. Transfira para uma fôrma de 24cm de diâmetro forrada com papel-manteiga



untado, e leve ao forno médio, preaquecido, por 35 minutos ou até assar e dourar. Deixe esfriar, desenforme e corte em três partes. Na batedeira, bata os ingredientes do recheio e cobertura até

homogeneizar e firmar. Leve à geladeira por 30 minutos. Em um prato, intercale camadas de bolo e de creme branco, terminando em creme. Polvilhe com nozes e sirva.

Foto: Shutterstock Images Produção: Shutterstock



- 1/3 de xícara (chá) de leite
- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1/2 colher (chá) de sal
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- Manteiga e farinha de trigo para untar e enfarinhar
- Raspas de casca de limão para decorar

Recheio

- 1 lata de leite condensado
- 1/2 xícara (chá) de suco de limão
- 1/2 lata de creme de leite

Cobertura

- 150g de chocolate meio amargo picado
- 1 colher (chá) de manteiga
- 1/2 lata de creme de leite

Bata a manteiga com as gemas na batedeira 5 minutos. Junte o açúcar e bata por 2 minutos. Junte o chocolate, o leite e bata somente para misturar. Misture a farinha, o sal e o fermento peneirados com uma colher. Junte as claras batidas em neve e misture delicadamente. Despeje em uma fôrma de 22cm de diâmetro untada e enfarinhada, e leve ao forno médio, preaquecido, por 30 minutos ou até assar e dourar. Desenforme frio e corte ao meio. Recheie com os ingredientes do recheio misturados. Derreta o chocolate em banho-maria com a manteiga e misture com o creme de leite. Cubra o bolo, decore com raspas de limão e sirva ou leve à geladeira até o momento de servir.

Foto: Alfredo Franco/Colaborador. Produção: Flávia Rivetti/Claudia Bonfim

Receita da capa

Bolo com recheio de musse de limão e cobertura de ganache

Tempo: 1h Rendimento: 12 porções

Ingredientes

- 1/2 xícara (chá) de manteiga em temperatura ambiente
- 3 ovos (claras e gemas separadas)
- 1 e 1/2 xícara (chá) de açúcar
- 150g de chocolate ao leite derretido

Bolo de chocolate com nozes

Tempo: 2h Rendimento: 10 porções

Ingredientes

- 1 xícara (chá) de leite
- 1 xícara (chá) de óleo
- 2 ovos
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 2 xícaras (chá) de chocolate em pó
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- Margarina e farinha de trigo para untar e enfarinhar
- Raspas de chocolate ao leite e nozes para decorar

Recheio

- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de leite (use a lata de leite condensado vazia para medir)
- 3 gemas peneiradas
- 2 colheres (chá) de essência de baunilha
- 1 xícara (chá) de nozes picadas

Cobertura

- 2 xícaras (chá) de creme de leite fresco gelado
- 3 colheres (sopa) de açúcar
- 170g de chocolate meio amargo derretido

No liquidificador, bata o leite, o óleo e os ovos até homogeneizar. Despeje em uma tigela e misture com a farinha, o chocolate, o açúcar e o fermento peneirados.



Transfira para uma fôrma de 25cm x 35cm untada e enfarinhada, e leve ao forno médio, preaquecido, por 30 minutos ou até assar e dourar. Deixe esfriar, desenforme e corte ao meio. Reserve. Para o recheio, leve uma panela com o leite condensado, o leite e as gemas ao fogo médio, mexendo até engrossar. Desligue e misture com a essência e as nozes. Para

a cobertura, bata o creme de leite e o açúcar na batedeira até obter ponto de chantilly. Misture o chocolate delicadamente com uma colher e reserve. Coloque uma parte do bolo em um prato, espalhe o creme de nozes e cubra com a outra parte do bolo. Cubra todo o bolo com o chantilly de chocolate e sirva decorado com raspas de chocolate e nozes.

Foto: Stela Handa/Colaboradora. Produção: Stela Handa/Maria Olinda Cabral



Bolo de brigadeiro

Tempo: 2h (+2h de geladeira) | Rendimento: 12 porções

Ingredientes

- 4 ovos
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo peneirada
- 6 colheres (sopa) de chocolate em pó
- 1 xícara (chá) de água
- 1/2 xícara (chá) de óleo

- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- Confeitos de bolinhas brancas e rosas e chocolate granulado tipo splits para decorar e passar

■ Margarina para untar

Recheios

- 5 latas de leite condensado

- 200g de chocolate branco picado
- 5 colheres (sopa) de manteiga
- 2 caixas de creme de leite (400g)
- 2 colheres (sopa) de chocolate em pó
- 200g de chocolate ao leite picado

Na batedeira, bata os ovos com o açúcar até obter um creme esbranquiçado. Aos poucos e sem parar de bater, junte a farinha, o chocolate, a água e o óleo até homogeneizar. Misture o fermento com uma colher e espalhe em uma fôrma de 24cm de diâmetro forrada com papel-manteiga. Leve ao forno médio, preaquecido, por 35 minutos ou até assar e dourar. Deixe esfriar, desenforme e corte em três partes. Leve uma panela ao fogo baixo com 2 latas do leite condensado, o chocolate branco e 2 colheres (sopa) da manteiga, mexendo até engrossar. Separe 1 xícara (chá) e deixe esfriar em um prato. Misture o restante com metade do creme de leite. Leve outra panela ao fogo baixo com o restante do leite condensado, da manteiga, o chocolate em pó e o ao leite, mexendo até engrossar. Reserve 1 xícara (chá) e deixe esfriar em um prato. Misture o restante com o creme de leite restante e deixe esfriar. Forre a lateral da fôrma em que assou o bolo com acetato e coloque uma parte do bolo dentro. Recheie com 1/3 do brigadeiro escuro com creme de leite, cubra com outra massa e recheie com o brigadeiro branco com creme de leite. Finalize com a última massa e leve à geladeira por 2 horas. Desenforme e retire o acetato. Cubra todo o bolo com o brigadeiro escuro restante e decore com granulado. Com as mãos untadas, modele brigadeiros brancos e escuros, passando por confeito branco e rosa e por splits de chocolate, respectivamente. Decore o topo do bolo com os brigadeiros e sirva.

Bolo 3 chocolates

Tempo: 1h30 (+1h de geladeira)
Rendimento: 10 porções

Ingredientes

- 5 ovos (claras e gemas separadas)
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 1 xícara (chá) de água
- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- Margarina e farinha de trigo para untar e enfarinhar
- Raspas de chocolate branco, meio amargo e ao leite para decorar

Recheios

- 2 xícaras (chá) de creme de leite
- 250g de chocolate branco derretido
- 250g de chocolate meio amargo derretido
- 250g de chocolate ao leite derretido

Na batedeira, bata as claras em neve, junte as gemas, o açúcar, a água, a farinha e o fermento, aos poucos, batendo sempre até homogeneizar. Despeje em uma fôrma de 26cm de diâmetro



untada e enfarinhada, e leve ao forno médio, preaquecido, por 30 minutos ou até dourar levemente. Deixe esfriar, desenforme e corte em 3 partes. Divida o creme de leite em três partes e misture cada parte com um chocolate derretido, separadamente. Coloque uma parte do bolo em

um prato e espalhe o recheio de chocolate branco. Cubra com outra parte do bolo, espalhe o creme de chocolate meio amargo e cubra com a última parte do bolo. Cubra todo o bolo com o creme de chocolate ao leite. Decore com raspas de chocolate e leve à geladeira por 1 hora antes de servir.



Bolo gelado com geleia de morango

Tempo: 2h30 (+4h de geladeira) Rendimento: 10 porções

Ingredientes

- 3 ovos (claras e gemas separadas)
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 3 colheres (sopa) de manteiga
- 1 colher (chá) de essência de baunilha
- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 xícara (chá) de leite

- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- Margarina para untar
- 4 xícaras (chá) de chantilly
- Raspas de chocolate branco e morangos para decorar

Geleia

- 1 xícara (chá) de morango picado

- 1/2 xícara (chá) de amora picada
- 1/2 xícara (chá) de framboesa picada
- 1 xícara (chá) de açúcar
- Suco de 1/2 limão

Calda

- 2 xícaras (chá) de leite
- 1/2 xícara (chá) de leite condensado

Na batedeira, bata as claras em neve e, sem parar de bater, junte as gemas, uma a uma, o açúcar, a manteiga e a essência, batendo até ficar homogêneo. Sem parar de bater, adicione a farinha alternada com o leite até homogeneizar. Desligue e misture o fermento com uma colher. Despeje em uma fôrma alta de 22cm de diâmetro forrada com papel-manteiga untado e leve ao forno médio, preaquecido, por 35 minutos ou até assar e dourar. Deixe esfriar, desenforme e corte em três partes. Leve uma panela com os ingredientes da geleia ao fogo baixo e cozinhe por 15 minutos, após iniciada a fervura. Deixe esfriar. Em um prato, coloque uma massa e regue com 1/3 dos ingredientes da calda misturados. Espalhe metade da geleia. Cubra com outra massa, regue com 1/3 da calda e espalhe a geleia restante. Cubra com a última massa e regue com a calda restante. Cubra todo o bolo com o chantilly, usando um saco de confeitar com bico pitanga e fazendo riscos na lateral com um garfo para decorar. Decore com raspas de chocolate, morangos e leve à geladeira por 4 horas antes de servir.

Bolo prestígio gelado

Tempo: 2h (+4h de geladeira) Rendimento: 8 porções

Ingredientes

- 2 ovos
- 1 e 1/2 xícara (chá) de açúcar
- 1/2 xícara (chá) de óleo
- 1 xícara (chá) de leite morno
- 1 xícara (chá) de chocolate em pó
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- Margarina para untar
- Coco ralado em flocos para polvilhar

Recheio

- 2 latas de leite condensado
- 2 xícaras (chá) de leite
- 2 gemas peneiradas
- 2 colheres (sopa) de maisena
- 1 xícara (chá) de coco ralado em flocos
- 1 xícara (chá) de creme de leite

Calda

- 2 xícaras (chá) de leite
- 2 colheres (sopa) de achocolatado em pó
- 2 colheres (sopa) de açúcar

Cobertura

- 250g de chocolate ao leite derretido
- 1 caixa de creme de leite (200g)

Bata no liquidificador os ovos, o açúcar, o óleo, o leite e o chocolate até homogeneizar. Transfira para uma



tigela e, com um batedor manual, misture a farinha e o fermento. Despeje em uma fôrma de 25cm x 35cm forrada com papel-manteiga untado e leve ao forno médio, preaquecido, por 35 minutos ou até assar e dourar. Leve uma panela ao fogo baixo com os ingredientes do recheio, exceto o creme de leite, mexendo até ferver e engrossar. Misture o creme de leite e deixe esfriar. Desenforme o bolo frio e corte fatias do tamanho e comprimento de uma fôrma de

bolo inglês média. Forre a fôrma com filme plástico e faça uma camada de bolo, regue com 1/3 dos ingredientes da calda misturados e espalhe metade do recheio. Faça outra camada de bolo regado com 1/3 da calda e espalhe o recheio restante. Cubra com a última camada de bolo e regue com a calda restante. Leve à geladeira por 4 horas. Desenforme, retire o plástico e cubra com os ingredientes da cobertura misturados. Polvilhe com coco e sirva.

Foto: Rodrigo Moreira - Jobz Fotografia/Colaborador Produção: Lívia Badán - Jobz Fotografia



Bolo de chocolate e nozes molhadinho

Tempo: 2h (+3h de geladeira) Rendimento: 10 porções

Ingredientes

- 3 ovos
- 1/2 xícara (chá) de óleo
- 1 xícara (chá) de chocolate em pó
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 1 xícara (chá) de leite
- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó

- Margarina e farinha de trigo para untar e enfarinhar
- Nozes para decorar
- Recheio e cobertura**
- 2 latas de leite condensado
- 3 colheres (sopa) de margarina
- 360g de chocolate branco fracionado derretido
- 1 caixa de creme de leite (200g)
- 1 xícara (chá) de nozes picadas
- Calda**
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 3 colheres (sopa) de chocolate em pó
- 3 xícaras (chá) de leite

No liquidificador, bata os ovos, o óleo, o chocolate, o açúcar e o leite até homogeneizar. Junte a farinha, o fermento e misture com uma colher. Despeje em uma fôrma de 25cm x 35cm de diâmetro untada e enfarinhada, e leve ao forno médio, preaquecido, por 30 minutos ou até assar e dourar. Desenforme frio e corte ao meio. Leve uma panela ao fogo médio com o leite condensado, a margarina e o chocolate, mexendo até engrossar. Misture o creme de leite em metade desse creme e as nozes no creme restante. Deixe esfriar. No liquidificador, bata os ingredientes da calda. Regue metade do bolo com metade da calda e espalhe o creme de nozes. Cubra com outra parte do bolo, regue com a calda restante e cubra o bolo com o creme sem nozes. Decore com nozes, corte em pedaços, embrulhe em papel-alumínio e leve à geladeira por 3 horas antes de servir.

Bolo vulcão sensação

Tempo: 1h30 Rendimento: 8 porções

Ingredientes

- 1 xícara (chá) de leite
- 1 xícara (chá) de óleo
- 1 xícara (chá) de chocolate em pó
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 3 ovos
- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- Margarina e farinha de trigo para untar e enfarinhar
- Chocolate granulado tipo splits para polvilhar

Cobertura

- 1 lata de leite condensado
- 2 colheres (sopa) de manteiga
- 4 colheres (sopa) de chocolate em pó

Recheio

- 1 lata de leite condensado
- 2 colheres (sopa) de manteiga
- 5 colheres (sopa) de Nesquik®
- 1 caixa de creme de leite (200g)

No liquidificador, bata o leite, o óleo, o chocolate, o açúcar e os ovos até homogeneizar. Transfira para uma tigela e misture a farinha e o fermento com



uma colher. Despeje em uma fôrma de buraco no meio de 24cm de diâmetro untada e enfarinhada, e leve ao forno médio, preaquecido, por 30 minutos ou até assar e dourar. Deixe amornar e desenforme. Para a cobertura, leve os ingredientes ao fogo médio, mexendo até engrossar. Deixe amornar. Para o recheio, leve uma panela ao fogo médio

com o leite condensado, a manteiga e o Nesquik®, mexendo até engrossar. Desligue e misture com o creme de leite. Coloque o bolo em um prato grande e espalhe o brigadeiro de chocolate por toda a superfície. Polvilhe com granulado e, dentro da cavidade, despeje o recheio até completar. Sirva em seguida.

Foto: Stela Handa/Colaboradora Produção: Stela Handa/Elen Rodrigues

Toque de chef!

**Sugestões de caldas e
coberturas para deixar
os seus bolos ainda
mais saborosos**

Calda de morango

Ingredientes:

- 1 xícara (chá) de água
- 1/3 de xícara (chá) de açúcar
- 1/2 xícara (chá) de Nesquik®

Em uma panela, misture a água, o açúcar e o Nesquik®. Leve ao fogo médio até dissolver e formar uma calda rala. Deixe esfriar e utilize para umedecer bolos.

Calda de café

Ingredientes:

- 1/2 xícara (chá) de café forte coado
- 1/4 de xícara (chá) de açúcar
- 2 colheres (sopa) de rum

Misture o café com o açúcar e leve ao fogo médio somente até derreter o açúcar. Deixe esfriar, junte o rum e utilize para umedecer bolos.

Dica! Se desejar, você pode substituir o rum por vinho tinto, licor ou outra bebida de sua preferência.

Calda de chocolate meio amargo

Ingredientes:

- 1 xícara (chá) de chocolate em pó
- 3 xícaras (chá) de água
- 3 colheres (sopa) de açúcar

Em uma panela, misture o chocolate em pó, a água e o açúcar. Leve ao fogo médio, mexendo sempre, e desligue assim que levantar fervura. Deixe esfriar e utilize para umedecer bolos.

Dica! Para fazer esta calda, não utilize achocolatado em pó no lugar do chocolate, pois a sua receita irá ficar muito doce.

Calda de licor

Ingredientes:

- 1 xícara (chá) de açúcar
- 2 xícaras (chá) de água
- 1 cálice do licor de sua preferência

Misture o açúcar com a água em uma panela, leve ao fogo médio e deixe ferver por 7 minutos. Desligue o fogo, acrescente o licor e mexa até homogeneizar. Deixe esfriar antes de utilizar para umedecer bolos.

Calda de leite Ninho®

Ingredientes:

- 2 xícaras (chá) de água
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 1 xícara (chá) de leite Ninho®
- 2 colheres (chá) de essência de baunilha

Em uma panela, misture a água, o açúcar e o leite Ninho®. Leve ao fogo médio e deixe ferver até formar uma calda rala. Retire do fogo, junte a essência e misture até ficar homogêneo. Deixe esfriar antes de utilizar para umedecer bolos.



Cobertura de morango

Ingredientes:

- 1 xícara (chá) de leite condensado
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 2 colheres (sopa) de leite em pó
- 1 e 1/2 xícara (chá) de geleia de morango
- 1/2 caixa de creme de leite (100g)

Em uma panela, coloque o leite condensado, a manteiga, o leite em pó e misture. Leve ao fogo médio até começar a engrossar, mexendo sempre. Retire do fogo, junte a geleia, o creme de leite e misture até homogeneizar. Deixe esfriar e utilize para cobrir bolos.

Cobertura de Nutella®

Ingredientes:

- 1 pote de Nutella® (350g)
- 1 xícara (chá) de creme de leite fresco

Na batedeira, bata a Nutella® e o creme de leite até ficar cremoso e homogêneo. Utilize para cobrir o bolo de sua preferência.

Cobertura de chocolate branco com limão

Ingredientes:

- 200g de chocolate branco picado
- 1/2 xícara (chá) de creme de leite
- 2 colheres (café) de gengibre em pó
- Raspas de casca de limão a gosto

Derreta o chocolate branco em banho-maria ou no micro-ondas. Acrescente o creme de leite, o gengibre, raspas de limão e misture até ficar homogêneo. Utilize para cobrir bolos.

Cobertura de caramelo

Ingredientes:

- 1/2 xícara (chá) de açúcar
- 4 colheres (sopa) de água
- 200g de creme de leite fresco
- 1 colher (chá) de flor de sal
- 2 colheres (sopa) de manteiga sem sal em cubos

Em uma panela, misture o açúcar e a água. Leve ao fogo baixo, mexendo de vez em quando, até obter uma calda com cor de caramelo. Retire do fogo, adicione 1/3 do creme de leite e misture com cuidado, pois vai borbulhar levemente. Assim que as bolhas abaixarem, acrescente o creme de leite restante e a flor de sal. Coloque a manteiga, volte ao fogo médio e cozinhe, mexendo sempre, até dissolver todo o caramelo e reduzir pela metade. Deixe esfriar por pelo menos 3 horas antes de utilizar como cobertura.

Cobertura de chocolate com laranja

Ingredientes:

- 200g de chocolate meio amargo picado
- 1 caixa de creme de leite (200g)
- 1 colher (chá) de essência de laranja

Derreta o chocolate meio amargo em banho-maria ou no micro-ondas. Acrescente o creme de leite, a essência e misture até ficar homogêneo. Utilize para cobrir o bolo de sua preferência.

Receita da capa



Que tal finalizar a decoração de seus bolos com uma das sugestões ao lado? Coco branco e queimado ralados, açúcar mascavo, raspas de casca de limão, chocolate em gotas, granulado misto e confeitos são algumas das opções!



Bolo de nozes com damasco

Tempo: 2h Rendimento: 8 porções

Ingredientes

- 2 xícaras (chá) de leite
- 1 e 1/2 xícara (chá) de óleo
- 4 ovos
- 2 xícaras (chá) de chocolate em pó

- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 4 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- Margarina e farinha de trigo para untar e enfarinhar

- 1 xícara (chá) de geleia de damasco
- Geleia de damasco, damasco seco e nozes para decorar

Creme de nozes

- 300g de cream cheese
- 8 colheres (sopa) de manteiga
- 2 e 1/2 xícaras (chá) de açúcar de confeiteiro
- 1 colher (chá) de essência de nozes
- 1 xícara (chá) de nozes picadas

Cobertura

- 5 claras
- 1 xícara (chá) de açúcar

No liquidificador, bata o leite, o óleo, os ovos, o chocolate e o açúcar até homogeneizar. Despeje em uma tigela e misture a farinha e o fermento com um batedor manual. Transfira para uma fôrma de 24cm de diâmetro untada e enfarinhada, e leve ao forno médio, preaquecido, por 40 minutos ou até assar e dourar. Deixe esfriar, desenforme e corte ao meio. Reserve. Para o recheio, bata o cream cheese, a manteiga e o açúcar na batedeira até ficar homogêneo. Adicione a essência e bata para misturar. Misture as nozes com uma colher e reserve. Coloque uma parte do bolo em um prato e espalhe o creme de nozes, a geleia de damasco e cubra com a massa restante. Para a cobertura, em uma tigela, misture as claras com o açúcar e leve ao banho-maria até o açúcar derreter e ficar transparente. Transfira para uma batedeira e bata até formar um marshmallow. Cubra todo o bolo e decore com geleia de damasco, damasco e nozes. Sirva.

Bolo de café

Tempo: 1h (+2h30 de geladeira)

Rendimento: 8 porções

Ingredientes

- 5 ovos
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 1/3 de xícara (chá) de leite
- 1 xícara (chá) de café coado
- 1/2 xícara (chá) de chocolate em pó
- 2 e 1/2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- Margarina e farinha de trigo para untar e enfarinhar

- Grãos de café para decorar

Recheio

- 300g de chocolate ao leite derretido
- 1 xícara (chá) de café coado
- 2 colheres (sopa) de leite Ninho®
- 1 envelope de gelatina em pó sem sabor
- 1 clara em neve

Na batedeira, bata os ovos até que dobrem de volume. Adicione o açúcar, o leite, o café, o chocolate, a farinha e o fermento até ficar homogêneo. Despeje em uma fôrma de 22cm de diâmetro untada e enfarinhada, e leve ao forno médio, preaquecido, por 30 minutos ou até assar e dourar.



Deixe esfriar, desenforme e corte ao meio. Reserve. Para o recheio, bata no liquidificador o chocolate, o café, o Ninho® e a gelatina preparada conforme as instruções da embalagem por 1 minuto. Junte a clara em neve, misture delicadamente e leve à

geladeira por 30 minutos ou até firmar. Coloque uma parte do bolo em um prato, espalhe metade do recheio e cubra com a massa restante. Cubra o bolo com o recheio restante, decore com grãos de café e leve à geladeira por 2 horas antes de servir.



Bolo com recheio de doce de leite e nozes

Tempo: 1h20 (+2h de geladeira) | Rendimento: 10 porções

Ingredientes

- 8 ovos (claras e gemas separadas)
- 8 colheres (sopa) de açúcar
- 8 colheres (sopa) de farinha de trigo

- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- Margarina e farinha de trigo para untar e enfarinhar
- Nozes inteiras para decorar

Recheio

- 3 xícaras (chá) de doce de leite cremoso
- 1/2 xícara (chá) de creme de leite
- 1 e 1/2 xícara (chá) de nozes picadas

Cobertura

- 3 xícaras (chá) de chocolate meio amargo picado
- 1 xícara (chá) de creme de leite

Na batedeira, bata as claras até ficar em ponto de neve. Adicione as gemas, uma a uma, e o açúcar, aos poucos, sem parar de bater. Acrescente a farinha e o fermento peneirados e misture delicadamente com uma colher. Transfira para uma fôrma de 24cm de diâmetro untada e enfarinhada, e leve ao forno médio, preaquecido, por 30 minutos ou até assar e dourar. Deixe esfriar, desenforme e corte ao meio. Coloque uma parte do bolo em um prato, espalhe os ingredientes do recheio misturados e cubra com a outra parte do bolo. Para a cobertura, derreta o chocolate em banho-maria e misture com o creme de leite até homogeneizar. Cubra todo o bolo, decore com nozes e leve à geladeira por 2 horas antes de servir.

Bolo gelado de chocolate

Tempo: 1h30 (+4h de geladeira)
Rendimento: 10 porções

Ingredientes

- 1 xícara (chá) de água morna
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 2/3 de xícara (chá) de óleo
- 3 ovos
- 1 xícara (chá) de chocolate em pó
- 2 e 1/2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- Margarina e farinha de trigo para untar e enfarinhar
- Raspas de chocolate ao leite e cerejas em calda escorridas para decorar

Recheio e cobertura

- 3 xícaras (chá) de creme de leite fresco gelado
- 4 colheres (sopa) de açúcar
- 2 colheres (sopa) de chocolate em pó

Calda de chocolate

- 200g de chocolate ao leite derretido
- 1/2 xícara (chá) de creme de leite

Bata no liquidificador a água, o açúcar, o óleo, os ovos e o chocolate por 2 minutos. Despeje em uma tigela e misture a farinha e o fermento com uma colher. Transfira para uma fôrma de 22cm de diâmetro untada e enfarinhada, e leve ao forno médio, preaquecido, por 35 minutos ou até assar e dourar. Deixe esfriar, desenforme e corte ao meio. Na batedeira, bata o creme de



leite, o açúcar e o chocolate em pó até formar um chantilly firme. Recheie o bolo com metade desse chantilly e cubra com o chantilly restante. Leve à geladeira por 2 horas. Retire da geladeira

e decore o topo do bolo com os ingredientes da calda misturados, deixando escorrer pela lateral. Decore com raspas de chocolate, cerejas e volte à geladeira por 2 horas antes de servir.



Bolo de coco e abacaxi

Tempo: 2h Rendimento: 10 porções

Ingredientes

- 4 ovos (claras e gemas separadas)
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 1 colher (chá) de essência de baunilha
- 1 xícara (chá) de leite fervente
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó

- Margarina para untar
- Abacaxi em calda escorrido e picado e cereja em calda escorrida para decorar

Recheio

- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de leite (use a lata de leite condensado vazia para medir)

- 1 gema peneirada
- 1 colher (chá) de essência de baunilha
- 1 xícara (chá) de abacaxi em calda picado
- 1 colher (sopa) de maisena
- 1 caixa de creme de leite (200g)

Cobertura

- 1 xícara (chá) de manteiga sem sal
- 6 xícaras (chá) de açúcar confeiteiro
- 1/2 xícara (chá) de leite
- 1 colher (café) de essência de baunilha

Na batedeira, bata as claras até ficar em ponto de neve. Adicione as gemas, uma a uma, o açúcar e a essência, aos poucos, sem parar de bater. Junte o leite e a farinha, alternando, até formar uma massa homogênea. Misture o fermento com uma colher e transfira para uma fôrma de 24cm de diâmetro forrada com papel-manteiga untado. Leve ao forno médio, preaquecido, por 30 minutos ou até assar e dourar. Deixe esfriar, desenforme, retire o papel e corte ao meio. Para o recheio, leve uma panela com o leite condensado, o leite, a gema, a essência, o abacaxi e a maisena ao fogo médio, mexendo até levantar fervura e engrossar. Desligue, misture o creme de leite e deixe esfriar. Coloque uma parte do bolo em um prato, espalhe o recheio e cubra com a outra parte do bolo. Reserve. Para a cobertura, na batedeira, bata a manteiga por 3 minutos em velocidade média. Aumente a velocidade e adicione o açúcar e o leite, alternando, sem parar de bater, até formar um creme fofo. Misture a essência com uma colher, coloque em um saco de confeitar com bico pitanga e cubra todo o bolo, decorando. Decore com abacaxi, cerejas e sirva.

Bolo de amendoim

Tempo: 1h20 (+2h de geladeira)
Rendimento: 8 porções

Ingredientes

- 4 ovos
- 1 e 1/2 xícara (chá) de açúcar
- 1 xícara (chá) de margarina
- 1 xícara (chá) de amendoim triturado
- 1 xícara (chá) de leite
- 2 e 1/2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- Margarina e farinha de trigo para untar e enfarinhar

- 1 xícara (chá) de refrigerante sabor guaraná

Recheio e cobertura

- 2 latas de leite condensado
- 1 xícara (chá) de amendoim triturado
- 3 colheres (sopa) de margarina
- 1 caixa de creme de leite (200g)

Na batedeira, bata os ovos com o açúcar por 3 minutos. Junte a margarina e bata até ficar cremoso. Despeje em uma tigela e misture o amendoim, o leite, a farinha e o fermento, aos poucos, com uma colher. Transfira para uma fôrma de 22cm x 30cm untada e enfarinhada, e leve ao forno médio, pre-



quecido, por 35 minutos ou até assar e dourar. Deixe esfriar, desenforme e corte ao meio. Para o recheio e cobertura, leve uma panela com o leite condensado, o amendoim e a margarina ao fogo médio, mexendo até engrossar. Desligue, misture o creme de leite e

deixe esfriar. Coloque uma parte do bolo em um prato, regue com metade do guaraná e espalhe metade do recheio. Cubra com a outra massa umedecida com o guaraná restante e espalhe o recheio restante. Leve à geladeira por 2 horas antes de servir.



Bolo de coco com morango

Tempo: 2h Rendimento: 12 porções

Ingredientes

- 7 ovos (claras e gemas separadas)
- 7 colheres (sopa) de açúcar
- 7 colheres (sopa) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- Margarina para untar
- Morangos cortados ao meio e coco fresco em fita para decorar

Recheio

- 500g de coco ralado
- 2 colheres (sopa) de manteiga
- 2 latas de leite condensado
- 1 vidro de leite de coco (200ml)
- 1 lata de creme de leite

Calda

- 4 colheres (sopa) de chocolate em pó

- 2 colheres (sopa) de açúcar
- 2 colheres (sopa) de manteiga
- 6 colheres (sopa) de leite

Cobertura

- 4 xícaras (chá) de creme de leite fresco gelado
- 1 xícara (chá) de açúcar
- Corante alimentício em gel azul a gosto

Na batedeira, bata as claras até obter ponto de neve. Acrescente as gemas e o açúcar, aos poucos, batendo à cada adição. Despeje em uma tigela e misture a farinha e o fermento com uma colher. Transfira para uma fôrma de 25cm x 30cm forrada com papel-manteiga untado e leve ao forno médio, preaquecido, por 30 minutos ou até assar e dourar. Deixe esfriar, desenforme e corte ao meio. Para o recheio, leve uma panela com o coco, a manteiga, o leite condensado e o leite de coco ao fogo médio, mexendo até levantar fervura e desgrudar do fundo da panela. Desligue, misture o creme de leite e deixe esfriar. Coloque uma parte do bolo em um prato, espalhe o recheio e cubra com a outra parte do bolo. Reserve. Em outra panela, leve os ingredientes da calda ao fogo baixo, mexendo até levantar fervura e engrossar levemente. Desligue e deixe esfriar. Para a cobertura, bata o creme de leite com o açúcar na batedeira até obter textura de chantilly. Reserve 1 e 1/2 xícara (chá) do chantilly e cubra o bolo com o restante, alisando com uma espátula. Decore toda a superfície da lateral com a calda, deixando escorrer. Tinja o chantilly reservado com corante azul, coloque em um saco de confeitar com bico pitanga e decore as laterais, acima e abaixo da calda de chocolate. Decore o topo do bolo com morangos, coco em fita e sirva em seguida.

Bolo de amêndoas

Tempo: 1h30 Rendimento: 8 porções

Ingredientes

- 1 xícara (chá) de leite
- 1 xícara (chá) de água morna
- 1/2 xícara (chá) de óleo
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 1 xícara (chá) de chocolate em pó
- 2 ovos
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- Margarina e farinha de trigo para untar e enfarinhar
- Amêndoas trituradas e inteiras para decorar

Recheio

- 2 latas de leite condensado
- 2 latas de leite (use a lata vazia de leite condensado vazia para medir)
- 2 colheres (sopa) de maisena
- 1 xícara (chá) de amêndoas sem pele picadas
- 1 caixa de creme de leite (200g)

Cobertura

- 1 xícara (chá) de doce de leite cremoso
- 1 xícara (chá) de Nutella®
- 1/2 xícara (chá) de creme de leite



Bata no liquidificador o leite, a água, o óleo, o açúcar, o chocolate e os ovos até homogeneizar. Transfira para uma tigela e misture a farinha e o fermento com um batedor manual. Despeje em uma fôrma de 26cm de diâmetro untada e enfarinhada, e leve ao forno médio, preaquecido, por 35 minutos ou até assar e dourar. Deixe esfriar, desenforme e corte em três partes. Leve uma panela ao fogo médio com os ingredientes

do recheio, exceto o creme de leite, mexendo até engrossar. Misture o creme de leite e deixe esfriar. Recheie as partes do bolo com este creme e espalhe o doce de leite da cobertura somente na lateral do bolo. Misture a Nutella® com o creme de leite e cubra o topo do bolo. Decore as laterais com amêndoas trituradas e em cima do bolo com amêndoas inteiras. Sirva em seguida ou mantenha na geladeira até o momento de servir.

Foto: Stela Handa/Colaboradora Produção: Stela Handa/Maria Olinda Gabral



Bolo com musse de chocolate branco com licor

Tempo: 2h (+4h de geladeira) **Rendimento:** 10 porções

Ingredientes

- 5 ovos (claras e gemas separadas)
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 2 colheres (sopa) de manteiga
- 1 xícara (chá) de leite
- 1 xícara (chá) de chocolate em pó

- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- Margarina e farinha de trigo para untar e enfarinhar
- Raspas de chocolate branco para decorar

Recheio

- 400g de chocolate branco derretido
- 1 lata de creme de leite
- 2 claras em neve
- 1 colher (chá) de licor de menta

Cobertura

- 1 lata de leite condensado
- 2 colheres (chá) de emulsificante

Em uma tigela, misture os ingredientes do recheio até homogeneizar e leve à geladeira por 4 horas. Na batedeira, bata as gemas com o açúcar e a manteiga até formar um creme homogêneo. Sem parar de bater, junte o leite, o chocolate e a farinha, alternando. Adicione as claras batidas em neve, o fermento e misture com uma colher. Transfira para uma fôrma de 24cm de diâmetro untada e enfarinhada, e leve ao forno médio, preaquecido, por 35 minutos ou até assar e dourar. Deixe esfriar, desenforme e corte ao meio. Coloque uma parte do bolo em um prato, espalhe o recheio e cubra com a outra parte do bolo. Na batedeira, bata o leite condensado com o emulsificante por 10 minutos ou até encorpar. Cubra todo o bolo e sirva polvilhado com raspas de chocolate.

Bolo de chocolate com camadas de musse

Tempo: 2h (+4h de geladeira)
Rendimento: 10 porções

Ingredientes

- 2 ovos (claras e gemas separadas)
- 2 colheres (sopa) de manteiga
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 3 colheres (sopa) de chocolate em pó
- 2/3 de xícara (chá) de leite
- 1 e 1/2 xícara (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- Margarina e farinha de trigo para untar e enfarinhar

■ Cobertura para sorvete sabor chocolate, raspas de chocolate meio amargo, grãos de café e folhas de hortelã para decorar

Musse de chocolate meio amargo

- 350g de chocolate meio amargo derretido
- 1 xícara (chá) de creme de leite
- 2 claras em neve

Musse de chocolate branco

- 350g de chocolate branco derretido
- 1 xícara (chá) de creme de leite
- 2 claras em neve

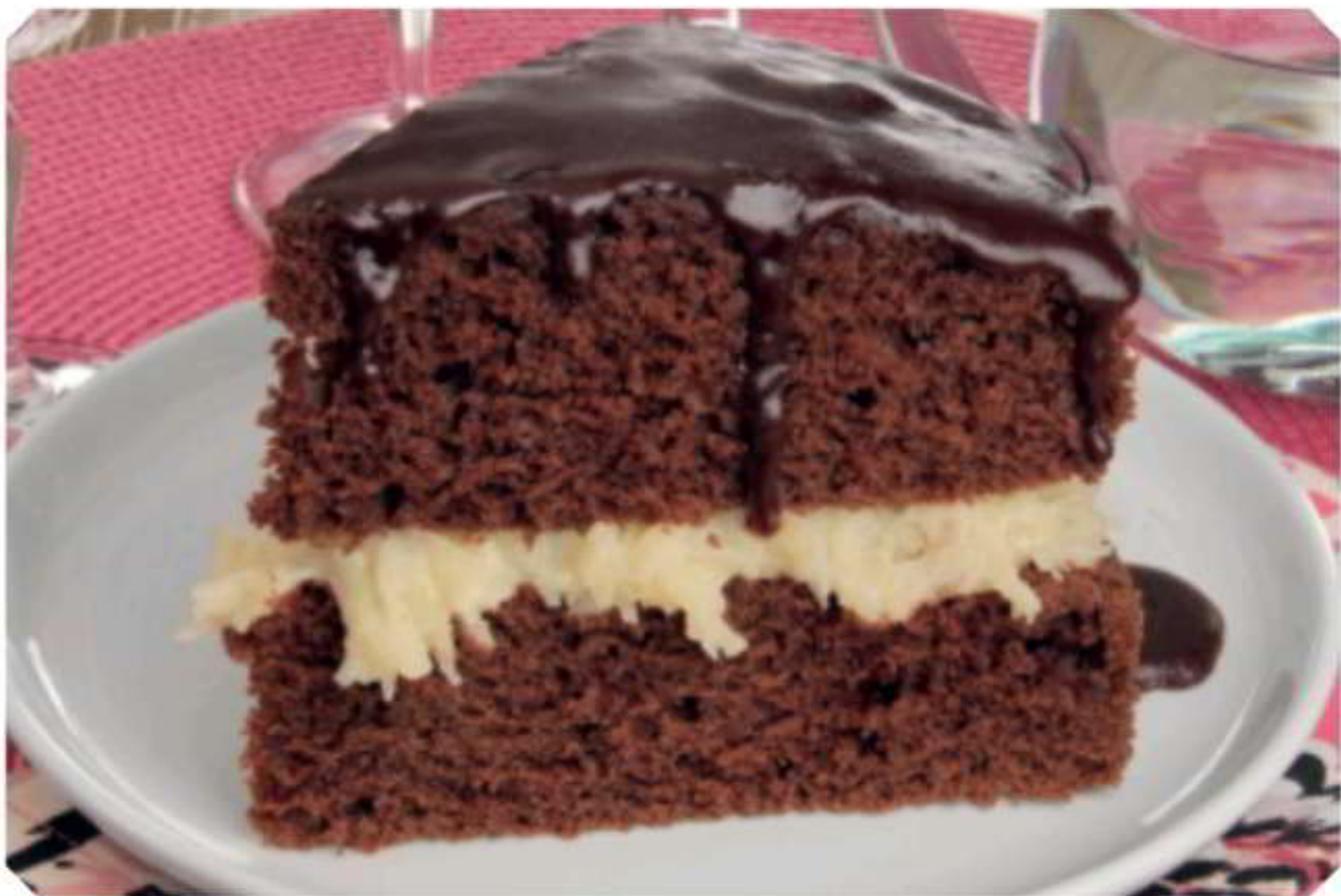
Na batedeira, bata as gemas, a manteiga e o açúcar até ficar homogêneo e fofo. Adicione o chocolate e bata para misturar. Sem parar de bater, junte o leite



e a farinha, alternando até homogeneizar. Misture as claras em neve e o fermento delicadamente com uma colher. Transfira para uma fôrma de 24cm de diâmetro untada e enfarinhada, e leve ao forno médio, preaquecido, por 25 minutos ou até assar e dourar. Deixe esfriar e desenforme. Em duas tigelas separadas, misture os ingredientes da musse de chocolate meio amargo e da musse de chocolate branco.

Disponha o bolo na fôrma onde assou forrada com filme plástico. Sobre o bolo, espalhe 2/3 da musse de chocolate meio amargo. Por cima, espalhe 2/3 da musse de chocolate branco com cuidado. Misture as musses restantes e espalhe por cima da musse de chocolate branco. Leve à geladeira por 4 horas. Desenforme, decore com cobertura de chocolate, raspas de chocolate, grãos de café e hortelã. Sirva.

Foto: Shutterstock Images Produção: Shutterstock



Bolo prestígio

Tempo: 2h. Rendimento: 10 porções

Ingredientes

- 3 ovos
- 1/2 xícara (chá) de óleo
- 1 xícara (chá) de leite
- 1 xícara (chá) de açúcar

- 1 xícara (chá) de chocolate em pó
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- Margarina e farinha de trigo para untar e enfarinhar

Calda

- 1 xícara (chá) de leite
- 1 xícara (chá) de leite de coco
- 1/2 xícara (chá) de leite condensado

Recheio

- 1 lata de leite condensado
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 1 e 1/2 xícara (chá) de coco ralado
- 1/2 xícara (chá) de creme de leite

Cobertura

- 1 xícara (chá) de açúcar
- 1/2 xícara (chá) de chocolate em pó
- 3 colheres (sopa) de manteiga
- 1 xícara (chá) de leite

No liquidificador, bata os ovos, o óleo, o leite, o açúcar e o chocolate. Despeje em uma tigela e misture a farinha e o fermento com uma colher. Transfira para uma fôrma de 24cm de diâmetro untada e enfarinhada, e leve ao forno médio, preaquecido, por 30 minutos ou até assar e dourar. Deixe esfriar, desenforme e corte ao meio. Leve uma panela ao fogo baixo com os ingredientes do recheio, exceto o creme de leite, mexendo até desgrudar do fundo da panela. Misture o creme de leite e deixe esfriar. Regue uma das massas com metade dos ingredientes da calda misturados e espalhe o recheio. Cubra com a outra massa e regue com a calda restante. Leve uma panela ao fogo baixo com os ingredientes da cobertura, mexendo até levantar fervura e engrossar. Espalhe sobre o bolo e sirva.

Bolo de nozes

Tempo: 1h10 (+10min de descanso) (+2h de geladeira)
Rendimento: 8 porções

Ingredientes

- 8 ovos (claras e gemas separadas)
- 8 colheres (sopa) de açúcar
- 8 colheres (sopa) de farinha de trigo peneirada
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- Margarina para untar
- 15 damascos secos
- 2 xícaras (chá) de chantilly
- Nozes picadas para polvilhar
- Cobertura para sorvete sabor caramelo

para decorar

Recheio

- 3 xícaras (chá) de doce de leite cremoso
- 1 e 1/2 xícara (chá) de nozes picadas

Na batedeira, bata as claras até ficar em ponto de neve. Adicione as gemas, uma a uma, e o açúcar, aos poucos, sem parar de bater. Acrescente a farinha, o fermento e misture delicadamente com uma colher. Despeje a massa em uma fôrma de 24cm de diâmetro forrada com papel-manteiga untado e leve ao forno médio, preaquecido, por 20 minutos ou até assar e dourar. Deixe esfriar, desenforme e corte ao meio. Coloque os damascos em uma tigela, cubra com água morna e deixe descansar por 10 minutos. Escorra e corte



os damascos ao meio com uma faca pequena, sem separar as partes. Enrole cada 5 damascos cortados, formando uma rosa. Reserve. Coloque uma parte do bolo em um prato, espalhe os ingredientes do recheio misturados e cubra com a outra parte do

bolo. Cubra todo o bolo com o chantilly e polvilhe a lateral com nozes picadas. Decore a superfície do bolo com as rosas de damasco reservadas e faça riscos decorativos com cobertura de caramelo. Leve à geladeira por 2 horas antes de servir.

Tradicionais e deliciosos

Os recheios podem transformar o sabor do seu bolo

O número de combinações e possibilidades de recheios de bolo é gigante e cada vez surgem novos sabores, um mais delicioso que o outro. Mas, claro, alguns recheios são tão adorados por todo mundo que se tornaram tão tradicionais que não podem faltar nas receitas de quem trabalha ou se interessa pelo ramo da culinária. Eles são neutros e não "roubam a cena", formando a combinação perfeita entre os sabores da massa do bolo e de seus ingredientes. Por isso, eles combinam com a maioria das receitas e são sucesso certo para quem quer agradar e conquistar cada vez mais clientes!

Diplomata

Este creme é uma das variações dos cremes franceses. Ele é a mistura de chantilly com o creme de confeiteiro tradicional e tem sabor único e leve, o que permite que ele combine perfeitamente com diversos tipos de massa.

Tempo: 20min Rende: 4 xícaras

Ingredientes:

- 2 xícaras (chá) de chantilly

Creme de confeiteiro:

- 1 e 1/4 de xícara (chá) de leite

- 1 colher (chá) de essência de baunilha

- 1/2 xícara (chá) de farinha de trigo

- 3 gemas

- 7 colheres (sopa) de açúcar

Em uma panela, leve ao fogo médio o leite, a essência e a farinha, mexendo sempre para não empelotar. Retire do fogo, acrescente as gemas, o açúcar e misture até ficar homogêneo e engrossar. Deixe esfriar. Coloque o creme de confeiteiro na batedeira e bata até encorpar. Acrescente o chantilly batido e misture delicadamente. Utilize para rechear bolos.



Fotos: Gabriel Eli Produção: Lílian Padua e Miriam Rollini Culinárias: Rafaela Lima



Nutella®

Queridinha de muita gente, este ingrediente ganha cada vez mais espaço e fãs e, por isso, oferecer produtos com ela garante muito sucesso em suas vendas. Apesar de ser bem doce, o sabor de amêndoas é marcante e fica bom com muitos tipos de massa, oferecendo um grande número de combinações possíveis na hora de preparar seus bolos!

Tempo: 20min Rende: 3 xícaras

Ingredientes:

- 1 lata de leite condensado

- 1 caixa de creme de leite (200g)

- 1 e 1/4 de xícara (chá) de leite

- 1 colher (sopa) de farinha de trigo

- 2 colheres (sopa) de chocolate em pó

- 140g de Nutella®

Leve todos os ingredientes, exceto a Nutella®, ao fogo médio e cozinhe até engrossar e desgrudar do fundo da panela, mexendo sempre. Retire do fogo, acrescente a Nutella® e mexa até ficar homogêneo. Deixe esfriar e utilize para rechear bolos.

IDEIAS PARA UTILIZAR OS RECHEIOS



Buttercream



Feito à base de manteiga, açúcar e ovos, o buttercream pode ser utilizado como recheio ou cobertura. Ele é bastante gorduroso, já que sua base é a manteiga, mas ele combina com diversos tipos de bolo, tanto os de massa branca quanto os de chocolate. O sabor tradicional é o de baunilha (suíço), mas você também pode fazer outros sabores acrescentando outros ingredientes, como o chocolate.

Tempo: 30min Rende: 2 e 1/2 xícaras

Ingredientes:

- 4 claras
- 1 xícara (chá) de açúcar

- 2 xícaras (chá) de manteiga
- 1 colher (sopa) de essência de baunilha

Coloque as claras e o açúcar na tigela da batedeira sobre uma panela com água fervente, mas sem encostar na água. Bata com um batedor manual até o açúcar dissolver, por 3 ou 4 minutos. Leve para a batedeira e bata em velocidade máxima até esfriar, por aproximadamente 10 minutos. Diminua a velocidade, acrescente a manteiga e continue batendo. Adicione a essência e bata em velocidade alta por 5 minutos. Utilize para rechear bolos.

Mousseline

Este creme também tem base na confeitaria francesa e tem sabor leve, apesar de ser gorduroso por conta da manteiga, um dos ingredientes mais importantes da receita. Além do tradicional, também é possível acrescentar sabores ao creme, como a baunilha, que dá um toque adocicado a este creme que já é delicioso.

Tempo: 1h (+2h de geladeira) Rende: 3 xícaras

Ingredientes:

- 1 e 1/4 de xícara (chá) de leite
- 1 colher (chá) de essência de baunilha
- 1/2 xícara (chá) de farinha de trigo

- 3 gemas
- 7 colheres (sopa) de açúcar
- 1 xícara (chá) de manteiga

Em uma panela, leve ao fogo médio o leite, a essência e a farinha, mexendo sempre para não empelotar. Retire do fogo, acrescente as gemas, o açúcar e misture até ficar homogêneo e engrossar. Leve à geladeira por 2 horas. Na batedeira, bata a manteiga até obter um creme branco e fofo. Reserve. Ainda na batedeira, em outra tigela, bata o creme reservado até ficar fofo e cremoso. Adicione a manteiga batida ao creme e mexa até ficar completamente homogêneo. Utilize para rechear bolos.



Fotos: Gabriel Eli - Produção: Lirian Padua e Miriam Bollini - Confeitaria: Rafaela Uma

Chantinho



Seu sabor é mais suave que o buttercream e este recheio é feito a partir da mistura de chantilly, leite em pó e leite condensado. Pode ser utilizado também como cobertura para bolos, sendo um creme ideal para trabalhar com bicos de confeitaria e fazer uma bela decoração. Se quiser adicionar cor, utilize corante em pó para não interferir na textura. Outra dica importante para que a consistência fique ideal é fazer a receita com os ingredientes líquidos gelados.

Tempo: 20min Rende: 4 xícaras

Ingredientes:

- 500ml de creme para chantilly gelado
- 100g de leite condensado gelado
- 140g de leite em pó

Coloque todos os ingredientes na batedeira e misture com uma colher até incorporarem. Ligue a batedeira em velocidade 1 e bata por 2 minutos ou até começar a ganhar volume. Aumente a velocidade para 3 ou 4 e bata até o chantinho ficar firme. Utilize para rechear os seus bolos.



Bolo mesclado crocante

Tempo: 2h (+4h30 de geladeira) | Rendimento: 10 pirex

Ingredientes

- 1 xícara (chá) de margarina
- 4 ovos
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 3 xícaras (chá) de leite
- 1/2 xícara (chá) de leite condensado
- 1 colher (chá) de essência de baunilha
- 2 e 1/2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- Margarina para untar

Recheio

- 1 lata de leite condensado
- 1 xícara (chá) de leite
- 1 colher (sopa) de maisena
- 1 xícara (chá) de chocolate ao leite picado
- 1/2 xícara (chá) de creme de leite
- 1 xícara (chá) de nozes picadas

Cobertura

- 4 claras
- 1 xícara (chá) de açúcar

Calda de chocolate

- 3 colheres (sopa) de chocolate em pó
- 3 colheres (sopa) de açúcar
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 1/2 xícara (chá) de leite

Bata no liquidificador a margarina, os ovos, o açúcar, 1 xícara (chá) do leite morno, o leite condensado e a essência por 3 minutos. Transfira para uma tigela e misture a farinha e o fermento com um batedor manual. Despeje em uma fôrma alta de 20cm de diâmetro forrada com papel-manteiga untado e leve ao forno médio, preaquecido, por 35 minutos ou até assar e dourar. Deixe esfriar, desenforme, retire o papel e corte ao meio. Leve uma panela ao fogo baixo com o leite condensado, o leite, a maisena e o chocolate, mexendo até engrossar. Deixe esfriar e misture o creme de leite e as nozes. Leve à geladeira por 30 minutos. Em uma tigela de vidro, misture as claras com o açúcar e leve ao banho-maria para aquecer por 15 minutos. Transfira para a batedeira e bata em velocidade máxima até encorpar e formar um marshmallow. Reserve. Leve uma panela ao fogo baixo com os ingredientes da calda de chocolate, mexendo até levantar fervura e reduzir pela metade. Deixe esfriar. Coloque metade do bolo em um prato, regue com metade do leite restante e espalhe o recheio. Cubra com a outra massa, regue com o leite restante e cubra todo o bolo com o marshmallow. Decore com a calda de chocolate, fazendo desenhos com um garfo sobre a cobertura, mesclando. Leve à geladeira por 4 horas antes de servir.

Bolo-pão de mel

Tempo: 2h (+4h de geladeira) | Rendimento: 10 porções

Ingredientes

- 4 ovos
- 1 xícara (chá) de açúcar mascavo
- 1 xícara (chá) de açúcar refinado
- 4 colheres (sopa) de manteiga
- 1 e 1/2 xícara (chá) de leite
- 1/2 xícara (chá) de mel
- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 xícara (chá) de chocolate em pó
- 1 colher (sobremesa) de canela em pó
- 1 colher (sobremesa) de cravo-da-índia em pó
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- Margarina e farinha de trigo para untar e enfarinhar

■ 1/2 xícara (chá) de doce de leite cremoso

Calda

- 1 xícara (chá) de leite
- 2 colheres (sopa) de chocolate em pó

Recheio

- 3 xícaras (chá) de doce de leite cremoso
- 1/2 xícara (chá) de creme de leite

Cobertura

- 400g de chocolate meio amargo derretido



- 1 caixa de creme de leite (200g)
- 1 colher (sopa) de licor de chocolate

No liquidificador, bata os ovos, os açúcares, a manteiga, o leite e o mel. Despeje em uma tigela e misture a farinha, o chocolate, a canela, o cravo e o fermento com um batedor manual. Transfira para uma fôrma de 24cm de diâmetro untada e enfarinhada, e leve ao forno médio, preaquecido, por 40 minutos ou até assar e dourar. Deixe esfriar, desenforme e corte ao meio. Coloque uma massa em um prato, regue com metade dos ingredientes

da calda misturados e espalhe os ingredientes do recheio misturados. Cubra com a outra massa e regue com a calda restante. Misture os ingredientes da cobertura e espalhe 2/3 do sobre todo o bolo, alisando com uma espátula. Coloque a cobertura restante em um saco de confeitar com bico pitanga e decore na base do bolo e nas bordas do topo. Coloque o doce de leite em um saco de confeitar com bico liso e fino, e faça riscos na lateral e na superfície do bolo. Com um palito, faça riscos decorativos. Leve à geladeira por 4 horas antes de servir.



Bolo de abacaxi com ameixas

Tempo: 2h | Rendimento: 8 porções

Ingredientes

- 3 ovos
- 1/2 xícara (chá) de óleo
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 1 colher (chá) de essência de baunilha
- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 e 1/4 de xícara (chá) de leite
- 1 colher (sopa) de fermento em pó

- Margarina e farinha de trigo para untar e enfarinhar
- Doce de leite cremoso, abacaxi e ameixa seca picados para decorar

Recheio 1

- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de leite (use a lata de leite condensado vazia para medir)

- 1 gema peneirada
 - 2 colheres (sopa) de maisena
 - 1 caixa de creme de leite (200g)
 - 1 e 1/2 xícara (chá) de abacaxi em calda escorrido e picado
- Recheio 2**
- 2 xícaras (chá) de ameixa seca
 - 2 xícaras (chá) de doce de leite cremoso
- Cobertura**
- 400g de chocolate branco fracionado derretido
 - 1 caixa de creme de leite (200g)

Na batedeira, bata os ovos até espumar. Adicione o óleo, o açúcar, a essência e bata para misturar. Sem parar de bater, alterne a farinha com o leite até homogeneizar. Misture o fermento com uma colher e despeje em uma fôrma de 24cm de diâmetro untada e enfarinhada. Leve ao forno médio, preaquecido, por 30 minutos ou até assar e dourar. Deixe esfriar, desenforme e corte em três partes. Reserve. Para o recheio 1, em uma panela, leve o leite condensado, o leite, a gema e a maisena ao fogo médio, mexendo até engrossar. Desligue, misture o creme de leite, o abacaxi e deixe esfriar. Para o recheio 2, coloque a ameixa em uma panela, cubra com água e leve ao fogo médio por 10 minutos. Escorra, deixe esfriar, pique e misture com o doce de leite. Em um prato, coloque uma massa, espalhe o recheio de abacaxi e cubra com mais uma massa. Espalhe o recheio de ameixa e cubra com a massa restante. Cubra todo o bolo com os ingredientes da cobertura misturados e decore com fios de doce de leite, ameixas e abacaxi. Sirva.

Bolo de morango em pedaços

Tempo: 2h (+1h de geladeira) | Rendimento: 8 porções

Ingredientes

- 7 ovos (claras e gemas separadas)
- 3 xícaras (chá) de açúcar
- 4 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 2 xícaras (chá) de leite quente
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- Margarina para untar
- Morangos inteiros e raspas de chocolate branco para decorar

Recheio

- 300g de chocolate branco picado
- 1 xícara (chá) de creme de leite fresco
- 2 xícaras (chá) de morangos picados

Calda

- 1 e 1/2 xícara (chá) de leite
- 1/2 xícara (chá) de leite condensado

Cobertura

- 2 xícaras (chá) de creme de leite fresco gelado
- 5 colheres (sopa) de açúcar

Na batedeira, bata as gemas com o açúcar por 5 minutos. Adicione a farinha e o leite, alternando, sem parar de bater, até formar uma massa homogênea.



Misture as claras batidas em neve e o fermento com uma colher. Transfira para uma fôrma de 24cm de diâmetro forrada com papel-manteiga untado e leve ao forno médio, preaquecido, por 35 minutos ou até assar e dourar. Deixe esfriar, desenforme, retire o papel-manteiga e corte ao meio. Para o recheio, leve uma panela com o chocolate e o creme de leite ao fogo baixo, mexendo até derreter. Desligue e leve à

geladeira por 1 hora. Misture os morangos. Coloque uma parte do bolo regado com metade dos ingredientes da calda em um prato e espalhe o recheio. Cubra com a outra parte do bolo umedecido com a calda restante. Na batedeira, bata os ingredientes da cobertura até obter textura de chantilly. Cubra todo o bolo, usando um saco de confeitar com bico pitanga, e sirva decorado com morangos e raspas.

Foto: Rodrigo Moreira - Jobz Fotografia/Colaborador Produção: Lívia Badam - Jobz Fotografia



Bolo com recheio de leite condensado e de morango

Tempo: 2h Rendimento: 10 porções

Ingredientes

- 6 ovos (claras e gemas separadas)
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 3/4 de xícara (chá) de água quente
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- Margarina para untar
- 2 xícaras (chá) de frutas vermelhas

■ Açúcar de confeiteiro para polvilhar
Recheio 1

- 1 lata de leite condensado
- 1 xícara (chá) de leite
- 1 colher (sopa) de maisena
- 1 gema peneirada
- 1 caixa de creme de leite (200g)
- 1 xícara (chá) de morango picado

Recheio 2

- 1 lata de leite condensado
- 2 colheres (sopa) de manteiga
- 2 colheres (sopa) de Nesquik®
- 1/2 caixa de creme de leite (100g)

Na batedeira, bata as claras em neve. Sem parar de bater, junte o açúcar e as gemas, uma a uma, batendo por 5 minutos. Sem parar de bater, junte a farinha alternada com a água, batendo até homogeneizar. Misture o fermento com uma colher e despeje em uma fôrma de 22cm de diâmetro alta forrada com papel-manteiga untado. Leve ao forno médio, preaquecido, por 35 minutos ou até assar e dourar. Deixe esfriar, desenforme, retire o papel e corte em três partes. Leve uma panela ao fogo médio com o leite condensado, o leite, a maisena e a gema, mexendo até engrossar. Misture o creme de leite, o morango e deixe esfriar. Leve outra panela ao fogo médio com os ingredientes do recheio 2, exceto o creme de leite, mexendo até engrossar. Misture o creme de leite e deixe esfriar. Coloque uma parte do bolo em uma travessa e espalhe o recheio 1. Cubra com outra massa e espalhe o recheio 2. Cubra com a última massa, decore com as frutas, polvilhe com açúcar e sirva.

Bolo puro chocolate

Tempo: 1h30 Rendimento: 10 porções

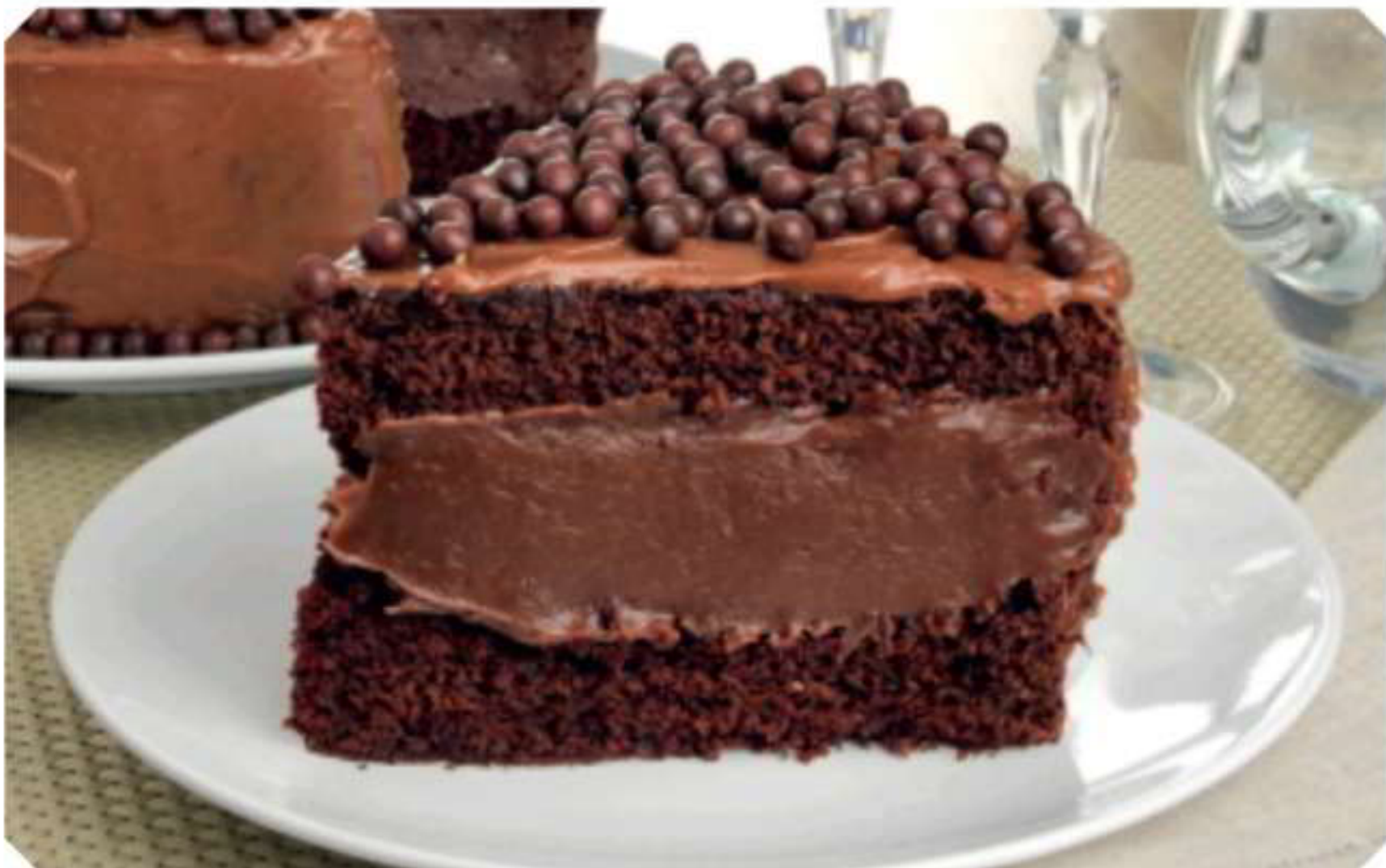
Ingredientes

- 4 ovos
- 1/2 xícara (chá) de óleo
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 1 xícara (chá) de chocolate em pó
- 1 e 1/3 de xícara (chá) de água morna
- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- Margarina e farinha de trigo para untar e enfarinhar
- Confeitos de bolinhas de chocolate para decorar

Recheio e cobertura

- 2 latas de leite condensado
- 2 colheres (sopa) de manteiga
- 2 colheres (sopa) de chocolate em pó
- 300g de chocolate ao leite picado
- 1 caixa de creme de leite (200g)

Para o recheio e cobertura, leve uma panela ao fogo médio com os ingredientes, exceto o creme de leite, mexendo até desgrudar do fundo da panela. Divida em 2 partes e, em uma delas, misture



o creme de leite. Deixe esfriar. No liquidificador, bata os ovos, o óleo, o açúcar, o chocolate e a água. Transfira para uma tigela e misture a farinha e o fermento com um batedor manual. Transfira para uma fôrma de 24cm de diâmetro untada e enfarinhada, e leve ao forno médio, preaquecido,

por 40 minutos ou até assar e dourar. Deixe esfriar, desenforme e corte ao meio. Coloque uma das partes em um prato, espalhe o brigadeiro sem o creme de leite e cubra com a outra massa. Cubra o bolo com o brigadeiro com creme de leite, decore com bolinhas de chocolate e sirva.

Foto: Stela Handia/Colaboradora Produção: Stela Handia/Elen Rodrigues



Bolo de doce de leite com abacaxi

Tempo: 2h (+2h de geladeira) | Rendimento: 10 porções

Ingredientes

- 4 ovos
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 xícara (chá) de leite
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- Margarina e farinha de trigo para untar e enfarinhar
- Abacaxi em calda escorrido e picado e raspas de chocolate branco para decorar

Recheio 1

- 2 latas de leite condensado cozido por 30 minutos na pressão
- 1/2 xícara (chá) de creme de leite
- 1 e 1/2 xícara (chá) de abacaxi em calda picado (reserve a calda)

Recheio 2

- 1 lata de leite condensado
- 1 xícara (chá) de leite
- 2 gemas peneiradas
- 1 colher (sopa) de maisena

- 1 colher (chá) de essência de baunilha
- 1/2 xícara (chá) de creme de leite
- 1 e 1/2 xícara (chá) de abacaxi em calda picado (reserve a calda)

Cobertura

- 3 claras
- 1 xícara (chá) de açúcar

Na batedeira, bata os ovos com o açúcar até esbranquiçar. Junte a manteiga e bata mais um pouco. Diminua a velocidade e junte a farinha alternada com o leite. Misture o fermento com uma colher e despeje em uma fôrma de 24cm de diâmetro untada e enfarinhada. Leve ao forno médio, preaquecido, por 35 minutos ou até dourar. Deixe esfriar, desenforme e corte em 3 partes. Misture o leite condensado cozido com o creme de leite e reserve 1/2 xícara (chá) para cobrir. Misture o abacaxi ao restante e reserve. Para o recheio 2, leve uma panela ao fogo baixo com o leite condensado, o leite, as gemas e a maisena, mexendo até engrossar. Misture a essência, o creme de leite, o abacaxi e deixe esfriar. Forre as laterais da fôrma onde assou o bolo com uma fita de acetato e coloque uma massa. Umedeça com 1/3 da calda do abacaxi reservada do recheio 1 e 2, e espalhe o recheio 1. Coloque outra massa, regue com 1/3 da calda e espalhe o recheio 2. Coloque a última massa, umedeça com a calda restante e leve à geladeira por 2 horas. Em uma tigela de vidro ou inox, aqueça as claras com o açúcar em banho-maria por 10 minutos. Transfira para a batedeira e bata até formar um merengue. Coloque em um saco de confeitar com bico pitanga e decore o bolo desenformado, alternando com o leite condensado cozido reservado. Decore o topo com abacaxi picado, raspas de chocolate branco e sirva.

Bolo de doce de leite com ameixa

Tempo: 1h (+2h de geladeira) | Rendimento: 8 porções

Ingredientes

- 3 ovos
- 1 e 1/2 xícara (chá) de açúcar
- 1 e 1/2 xícara (chá) de refrigerante sabor guaraná
- 1/2 xícara (chá) de óleo
- 2 e 1/2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- Margarina para untar
- 3 xícaras (chá) de chantilly

Recheio

- 1 xícara (chá) de ameixa seca picada
- 2 xícaras (chá) de doce de leite cremoso
- 1/2 xícara (chá) de creme de leite

Bata no liquidificador os ovos, o açúcar, o guaraná e o óleo até ficar homogêneo. Despeje em uma tigela e misture a farinha e o fermento com uma colher. Transfira para uma fôrma de 22cm de diâmetro forrada com papel-manteiga untado e leve ao forno médio, preaquecido, por 30



minutos ou até assar e dourar levemente. Deixe esfriar, desenforme e corte ao meio. Coloque uma parte do bolo em um prato, espalhe os ingredientes do recheio misturados e cubra

com a outra parte do bolo. Coloque o chantilly em um saco de confeitar com bico pitanga e decore a superfície do bolo. Leve à geladeira por 2 horas antes de servir.



Bolo três chocolates

Tempo: 2h30 (+5h de geladeira) | Rendimento: 10 porções

Ingredientes

- 2 ovos
- 1 e 1/2 xícara (chá) de açúcar
- 1/2 xícara (chá) de óleo
- 1 xícara (chá) de leite morno
- 1 xícara (chá) de chocolate em pó

- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
 - 1 colher (sopa) de fermento em pó
 - Margarina para untar
 - 2 xícaras (chá) de achocolatado pronto para beber
- Recheio 1**
- 300g de chocolate meio amargo derretido

- 1 caixa de creme de leite (200g)
- 2 colheres (sopa) de licor de chocolate

Recheio 2

- 300g de chocolate branco fracionado derretido
- 1 caixa de creme de leite (200g)

Cobertura

- 1 lata de leite condensado
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 2 colheres (sopa) de chocolate em pó
- 1/2 xícara (chá) de creme de leite

Bata no liquidificador os ovos, o açúcar, o óleo, o leite e o chocolate até homogeneizar. Transfira para uma tigela e, com um batedor manual, misture a farinha e o fermento. Transfira para uma fôrma alta de 20cm de diâmetro forrada com papel-manteiga untado e leve ao forno médio, preaquecido, por 35 minutos ou até assar e dourar. Misture os ingredientes do recheio 1 e 2, separadamente, cubra e leve à geladeira por 1 hora. Leve uma panela ao fogo baixo com os ingredientes da cobertura, exceto o creme de leite, mexendo até levantar fervura e desgrudar do fundo da panela. Misture o creme de leite e deixe esfriar. Desenforme o bolo frio, retire o papel e corte em 3 partes. Coloque uma parte em um prato, regue com 1/3 do achocolatado e espalhe o recheio 1. Cubra com a outra massa, regue com 1/3 do achocolatado, espalhe o recheio 2 e cubra com a última massa. Regue com o achocolatado restante, cubra todo o bolo com a cobertura e leve à geladeira por 4 horas antes de servir.

Foto: Stela Handa/Colaboradora | Produção: Stela Handa

Bolo de abacaxi com morango

Tempo: 1h30 (+1h de geladeira) | Rendimento: 8 porções

Ingredientes

- 4 ovos (claras e gemas separadas)
- 3 colheres (sopa) de manteiga
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 1 xícara (chá) de suco de abacaxi concentrado
- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- Margarina para untar
- Açúcar de confeiteiro para polvilhar
- Morangos cortados ao meio para decorar

Recheio

- 1 lata de leite condensado
- 1 xícara (chá) de leite
- 1 gema
- 2 colheres (sopa) de Nesquik®
- 1 colher (sopa) de maisena
- 1/2 xícara (chá) de creme de leite

Na batedeira, bata as gemas, a manteiga e o açúcar até formar um creme esbranquiçado. Acrescente o suco, a farinha e o fermento, batendo a cada adição. Despeje em uma tigela e misture as claras batidas em neve, delicadamente. Transfira



para uma fôrma de 24cm de diâmetro untada forrada com papel-manteiga untado, e leve ao forno médio, preaquecido, por 30 minutos ou até assar e dourar. Deixe esfriar, desenforme e corte ao meio. Para o recheio, leve uma panela com o leite condensado, o leite, a gema, o Nesquik® e a

maisena ao fogo médio, mexendo até engrossar. Desligue, misture o creme de leite e deixe esfriar. Coloque uma parte do bolo em um prato, espalhe o recheio e cubra com a outra parte do bolo. Leve à geladeira por 1 hora. Polvilhe com açúcar de confeiteiro e sirva decorado com morangos.

Foto: Stela Handa/Colaboradora | Produção: Ellen Rodrigues



- Margarina e farinha de trigo para untar e enfarinhar
- Raspas de chocolate ao leite e morangos inteiros para decorar

Recheio

- 1 lata de leite condensado
- 1 vidro de leite de coco (200ml)
- 3 gemas peneiradas
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 2 colheres (sopa) de maisena
- 1 caixa de morangos picados e secos (300g)

No liquidificador, bata os ovos, o óleo, o açúcar, o leite, o cacau e a farinha até homogeneizar. Misture o fermento com uma colher, transfira para uma fôrma de 22cm de diâmetro untada e enfarinhada, e leve ao forno médio, preaquecido, por 30 minutos ou até assar e dourar. Deixe esfriar, desenforme e corte ao meio. Para o recheio, em uma panela, leve o leite condensado, o leite de coco, as gemas, o açúcar e a maisena ao fogo médio, mexendo até engrossar e desgrudar do fundo da panela. Deixe esfriar e leve à geladeira por 1 hora. Retire e misture o morango. Coloque uma parte do bolo em um prato, espalhe o recheio e cubra com a outra parte do bolo. Decore com chocolate ralado, morangos e sirva em seguida.

Bolo de chocolate com baba de moça e morangos

Tempo: 1h30 (+1h de geladeira) Rendimento: 10 porções

Ingredientes

- 3 ovos
- 1/2 xícara (chá) de óleo
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 1 xícara (chá) de leite morno
- 1/2 xícara (chá) de cacau em pó
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó

Bolo de Ninho® com Nutella®

Tempo: 2h (+2h de geladeira)
Rendimento: 12 porções

Ingredientes

- 4 ovos
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 5 colheres (sopa) de manteiga
- 1 e 1/2 xícara (chá) de leite
- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- Manteiga e farinha de trigo para untar e enfarinhar

Recheio de leite Ninho®

- 3 e 1/2 latas de leite condensado
- 6 colheres (sopa) de manteiga
- 1 e 1/2 xícara (chá) de leite Ninho®

Recheio de Nutella®

- 3 e 1/2 latas de leite condensado
- 8 colheres (sopa) de chocolate em pó
- 3 colheres (sopa) de manteiga
- 1 xícara (chá) de Nutella®

Na batedeira, bata os ovos com o açúcar até ficar esbranquiçado. Adicione a manteiga, o leite, a farinha e o fermento, batendo sempre a cada adição. Despeje em uma fôrma de 22cm de diâmetro untada e enfarinhada, e leve ao forno médio, preaquecido, por 35 minutos ou até assar e dourar. Deixe esfriar, desenforme e corte em 3 partes no sentido do comprimento. Para o recheio de leite Ninho®, leve o leite condensado, a manteiga e o leite Ninho® ao



fogo médio, mexendo até engrossar e desgrudar do fundo da panela. Desligue, deixe esfriar e reserve. Para o recheio de Nutella®, em uma panela, leve o leite condensado, o chocolate em pó, a manteiga e a Nutella® ao fogo médio, mexendo até engrossar e desgrudar do fundo da panela. Desligue, deixe esfriar e reserve. Para a montagem, coloque uma parte do bolo em um prato, espalhe metade do recheio

de leite Ninho® e cubra com outra parte do bolo. Espalhe 1/4 do recheio de Nutella® e finalize com a última parte do bolo. Espalhe metade do recheio de Nutella® restante sobre o bolo. Coloque o recheio de leite Ninho® restante em um saco de confeitar com bico pitanga e decore o topo do bolo, fazendo rosas. Repita o procedimento com o recheio de Nutella® restante. Leve à geladeira por 2 horas antes de servir.

SÓ CHOCOLATE

Que tal apostar em diferentes coberturas para decorar seus bolos caseiros? Veja nossas sugestões e incremente seus produtos!

1 Cobertura durinha

Leve ao fogo médio 1 xícara (chá) de leite, 3 colheres (sopa) de achocolatado em pó e 3 colheres (sopa) de açúcar por 3 minutos.

6 Calda de chocolate

Leve ao fogo médio 2 xícaras (chá) de leite, 1/2 xícara (chá) de açúcar e 1 xícara (chá) de chocolate em pó até ferver. Retire do fogo, faça furos no bolo com um garfo e regue com a calda.

5

Cobertura diet de cacau

Leve ao fogo médio 3 xícaras (chá) de leite desnatado, 3 colheres (chá) de cacau em pó, 1 xícara (chá) de adoçante culinário para forno e fogão, 2 colheres (sopa) de maisena e cozinhe até engrossar.

2 Cobertura de ganache

Derreta 200g de chocolate ao leite em banho-maria, retire do fogo e misture com 1 caixa de creme de leite (200g) e 1 colher (sopa) de conhaque até ficar liso e homogêneo.

4 Cobertura de brigadeiro com granulado

Leve ao fogo médio 1 lata de leite condensado, 3 colheres (sopa) de achocolatado em pó e 1 colher (sopa) de manteiga até desgrudar do fundo da panela. Espalhe sobre o bolo e polvilhe com granulado.

3 Cobertura de chantilly de chocolate

Derreta 150g de chocolate meio amargo em banho-maria, retire do fogo e misture delicadamente com 3 xícaras (chá) de chantilly pronto até incorporar.

Fotos: Gaudy Tesser - Produção: Ana Paula Lucanda, Angélica Cardoso e Thailita Ruiz

Editora-chefe Tais Castilho - Editora Vivian Garcia - Redação Nathalia Boni - Design Thailita Anigo - Estagiárias: Guilherme Reis (redação), Larissa Souza (design), Karoline Scherer e Pamela Raaf (tratamento de imagens) - Tratamento de imagens: Edson Nakamura (Editor especial) e Daniela Yamauti - Grupo Editorial Rapsel Luciana (Editora-chefe), Fernanda Vilas Biaz (Assistente editorial), Otávio Mattiazzi Neto (Criação e desenvolvimento de produtos), Lisandra Mohais (Circulação) - Técnicas em qualidade de receitas: Angélica Cardoso e Fernando Santos - Impressão: GDAFAR Gráfica - Distribuição: Total Express Publicações

PRESIDENTE João Carlos de Almeida - **DIRETOR EXECUTIVO** Pedro José Chiquito - **DIRETOR COMERCIAL** Sílvio Biasotto Junior - **DIRETOR DE REDAÇÃO** Sandro Pavlovski - **EDITORIAL** Gerente Maria De Santi - **PUBLICIDADE** Gerente Samantha Pontana - E-mail: publicidade@astral.com.br - **MARKETING** Gerente Flávia Castro - E-mail: marketing@astral.com.br - **SERVIÇOS GRÁFICOS** Gerente José Antonio Rodrigues - **ADMINISTRATIVO/FINANCEIRO** Gerente Jozan Pereira - **ENDEREÇO BALDI** Rua Gustavo Machi, 10-26, CEP 17012-110, Bauria, SP - Caixa Postal 471, CEP 17015-070, Bauria, SP Fone: (14) 3235-3878, Fax: (14) 3235-3879 - **SÃO PAULO** Rua Tenente, Nº 31, Conj. 21 e 22, Bloco A, CEP 04548-904, Vila Olímpia, São Paulo, SP Fone/Fax: (11) 3040-2900 - **ATENDIMENTO AO LEITOR** (14) 3235-3885 De segunda a sexta, das 8h às 18h - E-mail: atendimento@astral.com.br - Caixa Postal 471, CEP 17015-070, Bauria, SP - **LOJA** www.loja.editora astral.com.br - E-mail: loja@editora astral.com.br - **ASSINAR** E-mail: publicidade@astral.com.br - Fone: (11) 3040-2900

GUIA DE RECEITAS

Ano 9, Nº 25



© EDITORA ALTO ASTRAL LTDA. TODOS OS DIREITOS RESERVADOS. PROIBIDA A REPRODUÇÃO.





Bolo puro chocolate



Bolo de chocolate e nozes molhadinho



Bolo de nozes com damasco



Bolo de amendoim



Bolo de doce de leite com ameixa



Bolo prestígio gelado